



RESTAURANT
DE ZWAMMENBERG

MENUKAART

LUNCH

Vanaf 11.00 tot 16.00 uur

SOEPEN

Geserveerd met brood en huisboter
Glutenvrij broodje + 1.25

Bospaddenstoelensoep  5.00 | 9.00
Oesterzwammen & shiitake

Franse uiensoep 5.00 | 9.00
Langzaam gekaramelliseerde ui | gruyère

Linzensoep 5.00 | 9.00
Gelakte kippendij | kokos | citroengras | soja

BROODJES

Brood naar keuze: pompoenbrood
of Toscaanse focaccia
Glutenvrij broodje + 1.25

Mortadella pistacchio* 12.00
Stracciatella di burrata | crumble van pistache |
rucola | verse peper | extra vierge olijfolie

Gegrilde halloumi  15.00
Bospaddenstoelen | avocado | spiced honey

Carpaccio 15.00
Bospaddenstoelen | comté |
krokante aardappel | waterkers |
crème parisienne

Vitello tonnato 17.00
Huisgebraden kalfsrosbief | tonijncrème |
kappertjes | verse tonijn | verse peper

LUNCHGERECHTEN

Eggs béarnaise* 15.00
Brioche | gepocheerd ei | spinazie |
krokante pancetta | béarnaisesaus
gerookte Noorse zalm + 3.75

Steak tartare 16.00
Soja | cornichon | kappertjes |
Parmezaanse kaas | nori-crunch | eidooiercrème

Clubsandwich De Zwammenberg 17.00
Pompoenbrood | krokante kip | bacon |
avocado | oude kaas | eiersalade |
gochujangmayonaise

Philly cheesesteak 17.00
Brioche | koud gerookte rib-eye |
stoofvlees | gekaramelliseerde ui | kaassaus

SALADES

Geserveerd met brood en huisboter
Glutenvrij broodje + 1.25

Carpaccio 17.00
Bospaddenstoelen | comté | krokante aardappel |
waterkers | crème parisienne | komkommer |
tomaat | groene kruidendressing

Gamba's 17.00
'Nduja | tomaat | stracciatella | citroen |
komkommer | tomaat | groene kruidendressing

Rib-eye 19.00
Pijnboompitten | lente-ui | sesamzaad |
edamame | rode ui | komkommer | tomaat |
sojadressing

Halloumi  16.00
Avocado | appel | rode ui | pijnboompitten |
komkommer | tomaat | groene kruidendressing

 = Vega

* = Vega is mogelijk

WARM

Rundvleeskroketten 13.00
Mosterdmayonaise | verse friet of brood

Oesterzwammenkroketten 🌿 15.00
Truffelmayonaise | verse friet of brood

Garnalenkroketten 16.00
Cocktailsaus | verse friet of boerenbrood

Croque-monsieur* 10.00
Geraspte kaas | boerenham | bechamelsaus

Croque-madame* 11.00
Geraspte kaas | boerenham | bechamelsaus | gebakken ei

Moers stoofpotje 23.00
Licht pittig | pulled chicken | bospaddenstoelen | gestoofd in Moers Genot Tripel | groene salade | verse friet & mayonaise

Sliptongen 26.00 / 31.00
Twee of drie stuks | ravigottesaus | citroen | groene salade | verse friet & mayonaise

Pasteitje 18.00
Kippenragout | bospaddenstoelen | verse friet & mayonaise

LEKKER VOOR ERBIJ 🌿

Verse friet & mayonaise 3.00 | 5.00

Spicy fries & bosui 3.00 | 5.00

Loaded fries 5.00 | 8.00

Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten

Knoflookkrieltjes | mayonaise 5.00

TWAALFUURTJES

Vega 🌿 16.00
Soep naar keuze | eiersalade op brood | oesterzwammenkroket op brood en truffelmayonaise

Vis 17.00
Soep naar keuze | makreelsalade op brood | garnalenkroket op brood en cocktailsaus

Vlees 17.00
Soep naar keuze | kalfsrosbief op brood | rundvleeskroket op brood en mosterdmayonaise
Vitello tonnato +2.75

Uitsmijters 12.00
Drie eieren van De Annahoeve

Kaas, ham, tomaat p/s + 1.25
Spek + 2.00
Bospaddenstoelen + 1.50
Gerookte Noorse zalm + 6.00
Carpaccio + 5.50



APERITIEVEN EN WATER

APERITIEF

Cava Vallformosa Classic Brut 7.00 | 33.00

Zachte bubbel | groene appel | citrus |
verse kruiden | bloesem

Champagne Baron de Rothschild Brut 70.00

Zachte en soepele inzet | tintelende frisheid |
tonen van peer | brioche en amandel

De ZwammenSpritz 10.00

Likeur 43 | Pink berry | limoen |
munt | sinaasappel

Aperol Spritz 10.00

Limoncello Spritz 10.00

COCKTAILS

Mojito 10.00

Pornstar Martini 10.00

Espresso Martini 10.00

MOCKTAILS

Aperol Spritz 0.0% 8.00

Mojito 0.0% 8.00

Passionfruit 0.0% 8.00

Tanqueray gin 0.0% 8.00

Fever-Tree Indian tonic | limoen | citroen

GIN TONICS

Bombay Sapphire 10.00

Fever-Tree Indian tonic | limoen | citroen

Hendrick's 10.00

Fever-Tree Elderflower tonic | komkommer

Bobby's 10.00

Fever-Tree Indian tonic | sinaasappel |
kruidnagel

Bombay Bramble 10.00

Royal Bliss Pink Aromatic Berry | rood fruit

BOTANICAL LEMONADES

Golden ginger 5.00

Gember | appel | habanero

Tropical glow 5.00

Mango | passievrucht | kokos

Berry blossom 5.00

Aardbei | framboos | rozemarijn

WATER

Chaudfontaine 25cl | 75cl 3.00 | 6.00

Plat of bruis

Aqua Panna 25cl | 75cl 3.25 | 6.50

S. Pellegrino 25cl | 75cl 3.25 | 6.50

Karaf smaakwater 50cl | 100cl 3.00 | 6.00

Munt & citroen + 1.75

Appel & kaneel + 1.75



OM MEE TE BEGINNEN

Vanaf 15.00 uur

Broodplankje

Huisboter | extra vierge olijfolie | zeezout

7.00

Focaccia

Knoflook-rozemarijnnolie | zeezout

8.00

Gemarineerde olijven

6.00

Charcuterie

Italiaanse vleeswaren | vers gesneden

15.00

Persian Oscietra Kaviaar

10 gram | brioche | zure room

29.00

Smokey rib-eye

Gerookte rib-eye | ponzu | crème fraîche | kaviaar | krokante aardappel

16.00

Lolly van geitenkaas

3 stuks | geitenkaas | honing | gekaramelliseerde nootjes

9.00

Tartare van tomaat *

koudgerookte tomaten | crème fraîche | bieslook | kaviaar | krokante aardappel

10.00

Oesterzwammenbitterballen

4 stuks | mangochutney

7.00

Crab cakes

3 stuks | ravigotte | citroen

12.00

Brioche steak tartare

2 stuks | soja | cornichon | kappertjes | Parmezaanse kaas | eidooiercrème

12.00

Brioche makreel

2 stuks | gerookte makreel | ponzu

12.00



BORRELHAPJES

Rundvleesbitterballen 8 stuks
Mosterdmayonaise

10.00

Bittergarnituur 8 stuks

11.00

Torpedogarnalen 8 stuks

13.00

 = Vega

* = Vega is mogelijk

DINER

Vanaf 17.00 uur

VOORGERECHTEN

Geserveerd met brood en huisboter

La Grande Entrée 17.50 p.p.

Vanaf twee personen

Door de chef gekozen selectie van onze bites om samen te ontdekken en te delen

Vitello tonnato x Azië 16.00

Huisgebraden kalfsrosbief | tonijntataki | miso | ponzu | rettich | kappertjes

Carpaccio 15.00

Bospaddenstoelen | comté | krokante aardappel | waterkers | crème parisienne

Gamba's & 'nduja 16.00

Gamba's | 'nduja | tomaat | stracciatella | citroen | brioche

Knolselderij 14.00

Zout gegaard | appel | Bleu d'Auvergne

SOEPEN

Geserveerd met brood en huisboter
Glutenvrij broodje + 1.25

Bospaddenstoelensoep 5.00 | 9.00
Oesterzwammen & shiitake

Franse uiensoep 5.00 | 9.00
Langzaam gekaramelliseerde ui | gruyère

Linzensoep 5.00 | 9.00
Gelakte kippendij | kokos | citroengras | soja

🌱 = Vega

* = Vega is mogelijk

SALADES

Geserveerd met brood en huisboter
Glutenvrij broodje + 1.25

Carpaccio 17.00

Bospaddenstoelen | comté | krokante aardappel | waterkers | crème parisienne | komkommer | tomaat | groene kruidendressing

Gamba's 17.00

'Nduja | tomaat | stracciatella | citroen | komkommer | tomaat | groene kruidendressing

Rib-eye 19.00

Pijnboompitten | lente-ui | sesamzaad | edamame | rode ui | komkommer | tomaat | sojadressing

Halloumi 16.00

Avocado | appel | rode ui | pijnboompitten | komkommer | tomaat | groene kruidendressing



HOOFDGERECHTEN

Kogelbiefstuk 27.00

Groenten van het seizoen |
krokantje van wortel | saus naar keuze

Short rib 30.00

Langzaam gegaarde short rib |
cognac-pepersaus | sjalot | knoflookkrieltjes

Black Angusburger 24.00

Brioche bun | kaas | gekaramelliseerde ui |
zoetzure komkommer |
gochujangburgersaus | sla | uienringen

Schnitzel 22.00

In de pan gebakken | huisgepaneerd |
citroen | groene salade | saus naar keuze

Loaded schnitzel 25.00

In de pan gebakken | huisgepaneerd |
runderstoofvlees | piccalilly |
citroen | groene salade

Aziatisch kippetje uit de oven 25.00

+/- 20 min bereidingstijd
Soja-honinglak | gember | sesam | bosui |
zoetzure komkommer

Moers stoofpotje 23.00

Pulled chicken | Moers Genot Tripel |
bospaddenstoelen | groene salade |
knoflookkrieltjes

Sliptongen 26.00 / 31.00

In roomboter gebakken |
groenten van het seizoen |
citroen | knoflookkrieltjes

Hele zeebaars 28.00

Miso-beurre blanc | groenten |
geroosterde knoflookolie

Ravioli bospaddenstoel & truffel 🍄 21.00

Bospaddenstoelen | beurre noisette |
salie | Parmezaanse kaas | rucola
krokante pancetta + 2.50

Oesterzwammenburger 🍄 23.00

Brioche bun | kaas | gekaramelliseerde ui |
zoetzure komkommer | sla |
uienringen | gochujangburgersaus

LEKKER VOOR ERBIJ

Verse friet & mayonaise 3.00 | 5.00

Spicy fries & bosui 3.00 | 5.00

Loaded fries 3.00 | 5.00

Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas |
pijnboompitten

Knoflookkrieltjes | mayonaise 5.00

Frisse groene salade 5.00

Groenten van het seizoen 5.00

Extra warme saus 4.00

SAUZEN

Bospaddenstoelensaus | pepersaus |
béarnaisesaus | miso-beurre blanc

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse
friet óf anders vermeld met knoflookkrieltjes.
Loaded fries in plaats van friet of krieltjes + 2,75 p.p.

🍄 = Vega

* = Vega is mogelijk

DESSERTS

Basque cheesecake

10.00

Misokaramel | sesam | yoghurtijs |
warme kersen

Chocolade & pecan

12.00

Crèmeux van pure chocolade |
krokante pecan | koffie | cacao

Dessert van de chef

Dagprijs

Een wisselende creatie van onze chef



IJSCOUPES

Dame blanche

9.00

Vanille-ijs | warme chocoladesaus |
slagroom

Coupe warme kersen

11.00

Kaneelijs | vanille-ijs | warme kersen |
slagroom

Coupe advocaat

10.00

Advocaatijs | vanille-ijs | Anna's advocaat |
warme chocoladesaus | slagroom

NA HET DINER

Affogato

6.00

Vanille-ijs | espresso |
Likeur naar keuze in de Affogato

+4.00

Espresso Martini

10.00

Vodka | koffielikeur | espresso

Special coffee

9,50

Keuze uit: Irish | Italian | Spanish |
Brabants | French

Anna's advocaatje

5.00

Advocaat van De Annahoeve | slagroom

Cannoli

2.00

Vraag de bediening naar de smaken
van het moment

KINDERKAART (tot en met 12 jaar)

BROOD

Tosti	8.00
Witbrood ham kaas ketchup	
PB&J-sandwich	5.00
Witbrood pindakaas & aardbeienjam	
Warm worstenbroodje	4.00

PANNENKOEKEN

Met poedersuiker en stroop

Naturel	klein groot
Met appel	9.00 10.00
Met kaas	10.00 11.00
Met spek	10.00 11.00
Met spek & kaas	11.00 12.00
	14.00 15.00

Glutenvrije poffertjes	9.00
Met poedersuiker en roomboter	

KLEINE GASTENMENU

Driegangenmenu	21.50
Ook los te bestellen	

Glaasje bospaddenstoelensoep 🍄	5.00
Glaasje Franse uiensoep	5.00
Carpaccio	7.00

Schnitzeltje	12.00
Sliptongetje	16.00
Biefstukje met kruidenboter	15.00
Ravioli met bospaddenstoelen 🍄	10.00
Verse frietjes met een snack naar keuze	10.00

Hoofdgerechtes worden geserveerd met verse frietjes & mayonaise, appelmoes en salade.

🍄 = Vega

* = Vega is mogelijk

TOETJE

Ijsbeker	6.00
Om mee naar huis te nemen bolletje vanille-ijs slagroom snoepjes	

Churros 5 stuks	6.00
Nutella kaneelsuiker poedersuiker	

Bakje vers fruit	5.00
-------------------------	------

DRANKJES EN SNACKJES

Babyccino	2.50
Beker ranja	1.50
Kan ranja 1 L	6.50
Appelaere	3.80
Halfvolle melk	2.50
Fristi	3.60
Chocolademelk	3.60

Haribo snoepzakje	2.50
Lay's chips (40 gram)	2.50
Naturel of paprika	
Lolly	2.50

Verpakte ijsjes	
Satelite	2.00
Smurfen confetti-ijsje	3.20



WARME DRANKEN

Koffie	3.30
Espresso	3.30
Dubbele espresso	5.80

Cappuccino	3.80
Babyccino	2.50

Opgeschuimde melk | cacao | koekje

Latte macchiato	4.60
-----------------	------

Met een smaakje: +0.75

Hazelnoot | vanille | karamel | popcorn

Koffie verkeerd	4.60
-----------------	------

Flat white	5.80
------------	------

Warme chocolademelk	3.90
---------------------	------

Met slagroom + 0.75

Chai Latte	4.30
------------	------

Chai Latte dirty	4.80
------------------	------

Chai Latte matcha	4.30
-------------------	------

Chai Latte pink	4.30
-----------------	------

Liever met havermelk? + 0.80

Warme chocolademelk	5.00
---------------------	------

Monin marshmallowsiroop met slagroom
en gebrande minimarshmallows

Thee	3.20
------	------

Verse muntthee met honing	3.95
---------------------------	------

Verse gemberthee met honing	3.95
-----------------------------	------

Keuze uit: sinaasappel | citroen

Rondje over de heide	4.00
----------------------	------

Sinaasappel | kruidnagel | kaneel | zoethout

Onze koffietip

Koffie met warme appeltaart en slagroom 8.50
of Basque cheesecake

SPECIALE KOFFIES

Schrobbelèr coffee	8.75
--------------------	------

Irish coffee	8.75
--------------	------

Italian coffee	8.75
----------------	------

Spanish coffee	8.75
----------------	------

D.O.M. coffee	8.75
---------------	------

French coffee	8.75
---------------	------

Baileys coffee	8.75
----------------	------

VOOR BIJ DE KOFFIE

Basque cheesecake	6.00
-------------------	------

Warme appeltaart van het Klooster	5.00
-----------------------------------	------

Cannoli	2.00
---------	------

Vraag de bediening naar de smaken
van het moment

Warme Luikse wafel compleet	9.00
-----------------------------	------

Vanille-ijs | warme kersen | chocoladesaus |
slagroom

Slagroom	0.75
----------	------

Warm worstenbroodje	4.00
---------------------	------

Vegan en glutenvrije brownie met hazelnoot	5.00
--	------



DRANKENKAART

DRANKEN

Coca-Cola & Zero	3.40
Fanta Orange & Cassis	3.40
Sprite Zero Sugar	3.40
Royal Bliss Bitterlemon	3.50
Royal Bliss Ginger Ale	3.50
Royal Bliss Tonic	3.50
Royal Bliss Pink Berry (fruitig bessen jasmijn)	3.50
Fever-Tree Tonic	5.50
Indian elderflower	
Rivella	3.60
Fuze Tea	3.50
Sparkling lemon green peach & hibiscus mango & chamomile	

WATER

Chaudfontaine	25cl 75cl	3.00 6.00
Plat of bruis		
Aqua Panna	25cl 75cl	3.25 6.50
S. Pellegrino	25cl 75cl	3.25 6.50
Karaf smaakwater	50cl 100cl	3.00 6.00
Munt & citroen		+ 1.75
Appel & kaneel		+ 1.75
Glas kraanwater*		1.00

*Enkel in combinatie met een andere drank

SAPPEN

Vers geperste jus d'orange	3.40
Appelaere appelsap	3.80

Smoothie aardbei - banaan	5.00
Smoothie mango - passievrucht	5.00

ZUIVEL

Melk halfvol	2.50
Karnemelk	2.50
Fristi	3.60
Chocolademelk	3.60



BIEREN

TAP

Birra Morreti 4,6% 25 cl | 50 cl 3.60 | 6.70

Fris | evenwichtig |
zachte moutigheid | lichte afdronk

Texels Skuumkoppe 6% 5.25

Donker tarwebier | karamel | abrikoos

Karmeliet tripel 8,4% 6.25

Banaan | citrus | vanille | kruidighei

FLES

Affligem Blond 6,7% 5.50

Zachte en rijke smaak | milde bitterheid |
zachte fruitigheid

Affligem Belgisch Wit 4,8% 4.95

Fris & fruitig | uitgesproken tonen van
sinaasappelschil en koriander

Brand Weizen 5,1% 5.50

Troebel tarwebier | hints van banaan en citrus

La Trappe isid'or 7,5% 6.50

Zacht fruitig | karamel | licht kruidig

La Trappe Dubbel 7% 6.25

Karamel | gedroogd fruit | geroosterde mout

La Trappe Quadrupel 10% 6.80

Volle smaak | licht kruidig | moutzoete afdronk

Lagunitas IPA 6,2% 4.90

Krachtig en hoppig | tonen van citrus en dennen

Liefmans fruitesse 3% 4.90

Fruitig | natuurlijk zoet

Oedipus País Tropical 5% 6.50

Blonde Session IPA | tropisch fruit

Oedipus Mannenliefde 6% 6.50

Saison-bier | hinten van limoengras en pepers

LOKALE BIEREN

Moers genot blond 5,8% 6.90

Fris blond bier | fruitig | kruidig randje

Moers genot tripel 9% 6.90

Een straffe tripel | bloemig randje | hoppig

Moers genot witbier 4,4% 6.90

Vol van smaak | oud Brabants receptuur |
boekweit

Opener Scream & Stout 10,5% 6.90

Romige tonen cacao & koffie |
pittige hopbitter | droppige smaak

ALCOHOLVRIJ

Birra Moretti 0.0% 3.60

Affligem Blond 0.0% 4.90

Texels Skuumkoppe 0.0% 4.80

La Trappe Nillis 0.0% 6.50

Amstel Radler 0.0% 3.50

Liefmans Fruitesse 0.0% 4.80



WIJNEN EN MEER

WIJNEN

Wit

Calusari pinot grigio 5.00 - 25.00

Rond en soepel | meloen | ananas |
nasmaak van citrusfruit

Casamaro Verdejo 5.50 - 27.50

Fris en licht stuivend | ananas | venkel |
appel | citrus | anijs | kruiden

La Ligne Noire Chardonnay 5.80 - 30.00

Rijk en romig | smaken van peer |
vanille en toast | tonen van toast en
honing in de afdronk

Semi dulce zoete witte wijn 5.00 - 25.00

Tropisch fruit | zoete appel | ananas

Rosé

Mas des Lauriers 5.00 - 25.00

Intense fruitige aroma's | bosaardbeien |
goede zuurgraad

Rood

La Campagne Merlot 5.00 - 25.00

Vol van smaak | aroma's van cassis |
frambozen | vanille en kruiden |
rokerige spicy tonen

Bayrac le Haut Syrah 5.80 - 30.00

Rijk en vol | zwart fruit | zoethout

Mousserend

Vallformosa classic cava brut 7.00 - 33.00

Zachte bubbel | groene appel | citrus |
verse kruiden | bloesem

**Vraag onze bediening gerust naar een passende
wijn bij uw gerecht.**

WIJNEN PER FLES

Wit

Pasqua Romeo en Juliet Passimento Bianco 34.50

Rond en romig | rijping op Frans eiken |
tropisch fruit | perzik | vanille | frisse afdronk

Domaine Balland Sancerre 38.50

Levendig en droog | stuivende geur van
buxus en florale tonen | minerale afdronk

Domaine Hamelin Chablis 42.50

Frisdroog | minerale en complexe smaak |
soepel en mild

Rood

Primitivo Passo del Sud Appassimento 32.50

Rond en zwoel | gestoofde pruimen | rijp fruit

Bodegas Muga Rioja Reserva 38.50

Rijk en zacht | aroma van fruit en vanille |
zachte tannines | licht tabak | gekonfijt fruit en ceder

Mousserend

Champagne Baron de Rothschild Brut 70.00

Zachte en soepele inzet | tintelende frisheid |
tonen van peer | brioche en amandel

PSV

Rode port Offley 4.90

Witte port Offley 4.90

Sherry medium Osborne 4.90

Sherry dry Osborne 4.90

Martini Bianco 4.90

Martini Rosso 4.90

ALCOHOLVRIJE WIJNEN

Vintense Chardonnay 0,2 L 4.75

Vintense Merlot 0,2 L 4.75

Vintense Brut blanc 0,2 L 5.75

STERK

GIN TONICS

Bombay Sapphire 10.00

Fevertree Indian tonic | limoen | citroen

Hendrick's 10.00

Fever-Tree Elderflower tonic | komkommer

Bobby's 10.00

Fever-Tree Indian tonic | sinaasappel |
kruidnagel

Bombay Bramble 10.00

Royal Bliss Pink Aromatic Berry | rood fruit

COCKTAILS

Mojito 10.00

Pornstar Martini 10.00

Espresso Martini 10.00

SPRITZES

De ZwammenSpritz 10.00

Likeur 43 | Pink berry | limoensap |
munt | sinaasappel

Aperol Spritz 10.00

Limoncello Spritz 10.00

MOCKTAILS

Aperol Spritz 0.0% 8.00

Mojito 0.0% 8.00

Passionfruit 0.0% 8.00

Tanqueray gin 0.0% 8.00

Fever-Tree Indian tonic | limoen | citroen

WHISKEYS

Jameson 5.95

Ballantine's 5.95

Johnny Walker Red 6.50

Johnny Walker Black 6.95

Chivas Regal 6.95

COGNAC

Martell 6.50

Martell VSOP 6.95

LIKEUREN

Amaretto 5.95

Baileys 5.95

D.O.M. Benedictine 5.95

Tia Maria 5.95

Grand Marnier rood 6.95

Cointreau 5.95

Licor 43 5.95

BUITENLANDS

Grappa 5.75

Limoncello 5.75

Jägermeister 4.75

Vodka Absolut 5.75

Bacardi 5.75

Captain Morgan Spiced Gold 5.75

Diplomático 7.50

BINNENLANDS

Oude Jenever 4.25

Jonge Jenever 4.25

Korenwijn 4.25

Schrobbelèr 4.25

Anna's advocaatje 5.00

Advocaat van De Annahoeve | slagroom



VERSE LUNCH VOOR BEDRIJVEN

IN DONGEN, TILBURG EN OMGEVING.

Vanuit De Moer maken we verse, goed belegde broodjes voor jullie team. Jij bestelt, wij bezorgen. Gewoon bij jullie op de zaak in Dongen, Tilburg, Kaatsheuvel, Loon op Zand en omgeving. Ook mogelijk voor vergaderingen en teamlunches.

DE LUNCHMAKERS
— De Zwammenberg —



ALLERGENEN

Ondanks zorgvuldigheid in onze keuken kunnen sporen van gluten, noten, lactose, soja en andere allergenen niet volledig worden uitgesloten.

CADEAUKAART

Verras iemand met een gezellig moment bij De Zwammenberg en geef een cadeaukaart met een bedrag naar keuze. Vraag ernaar bij onze bediening, dan pakken we hem feestelijk voor je in!

ZWAMMETJES SPAREN

Spaar voor gratis producten met de Zwammenberg spaarkaart. Voor elke euro die je besteedt, ontvang je één Zwammetje. Je kunt jouw gespaarde Zwammetjes inleveren voor lekkere koffies, een flesje wijn naar keuze of dagverse gerechten.

Kijk voor meer informatie op:
dezwassenberg.nl/punten-sparen
of scan deze QR-code.





DEZWAMMENBERG

WWW.DEZWAMMENBERG.NL